Situation professionnelle CAP APR

Les mousses semi-élaborées

Mise en relation de la situation professionnelle avec les indicateurs d'évaluation du référentiel CAP APR (Agent Polyvalent de Restauration)

A la fin de cette situation, vous serez capable en :

Sciences de l'alimentation	Techniques professionnelles	Technologie des matériels	Connaissance des milieux professionnels
Indiquer, expliquer et justifier les modifications physico-chimiques d'une préparation à base d'air	Réaliser 200 mousses à partir d'un produit semi-élaboré en respectant les règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie	Utiliser une poche à douille	Utiliser un équipement électrique en toute sécurité
Repérer les mentions sur un emballage alimentaire	Calculer les proportions adéquates	Enoncer la fonction et le principe de fonctionnement du batteur mélangeur	
		Décrire la fonction de chaque organe du batteur mélangeur	
		Utiliser et entretenir le batteur mélangeur en toute sécurité	

Google Image

Situation :
Vous êtes Agent Polyvalent de restauration en cantine scolaire d'une école primaire. Vous devez réaliser 200 mousses au café à partir d'une mousse semi-élaborées pour le repas du midi en respectant les règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie.

Activité 1 : La réalisation de mousses

Indiquer, expliquer et justifier les modifications physico-chimiques d'une préparation à base d'air

DOCUMENT 1 **Le foisonnement**

Sciences appliquées – Editions Foucher – ISBN : 2-216-11417-7

1*Rechercher l'élément identique incorporé dans chacune des préparations et préciser son état physique :

_ _ _ _

Activité 2 : La fiche technique

Réaliser 200 mousses à partir d'un produit semi-élaborées en respectant les règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie

Préparation : Mousses

Principales compétences mises en œuvre :

Utiliser des produits semi élaborés

Utiliser une poche à douille

Proportionner et dresser

Préparation : Mousses			
Ingrédients	Quantités pour 12 personnes	Mode de conservation ou de commercialisation	Matériels pour peser les denrées
Préparation pour mousses	Voir mode d'emploi	Déshydratée semi-élaborée	
Lait	Voir mode d'emploi	Stérilisé UHT	
Crème liquide	Voir mode d'emploi	Stérilisé UHT	
Vermicelles	PM		

Préparation : Mousses

GAMME OPERATOIRE

Réalisation :

- Déconditionner les denrées et préparer le matériel
- Peser les denrées
- Reconstituer la mousse selon le mode d'emploi
- Dresser la mousse à la poche à douille dans des ramequins
- Décorer avec les vermicelles
- Réaliser le plat témoin (nom + date + désignation)
- Traiter en liaison froide

MATERIELS

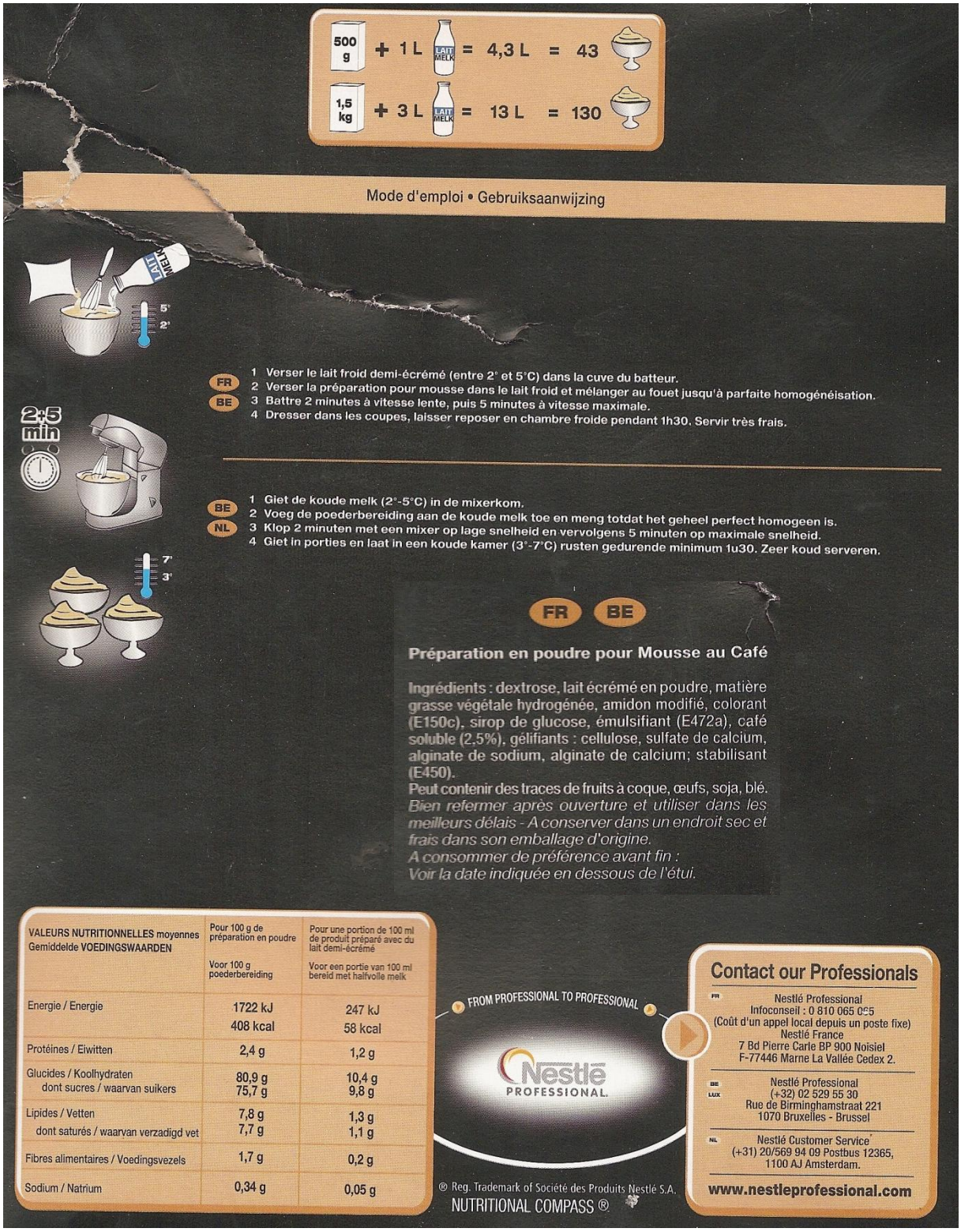
NOM :
Prénom :
Classe :

Mme MARTINS
Situation professionnelle 4
~ _ _ ~

Activité 3 : L'étiquetage et les proportions

Repérer les mentions sur un emballage alimentaire
Calculer les proportions adéquates

Voici l'étiquette d'emballage de la mousse semi-élaborée que vous allez utiliser :


500 g + 1 L LAIT MELK = 4,3 L = 43
1,5 kg + 3 L LAIT MELK = 13 L = 130
Mode d'emploi • Gebruiksaanwijzing
FR
1 Verser le lait froid demi-écrémé (entre 2° et 5°C) dans la cuve du batteur.
2 Verser la préparation pour mousse dans le lait froid et mélanger au fouet jusqu'à parfaite homogénéisation.
BE
3 Battre 2 minutes à vitesse lente, puis 5 minutes à vitesse maximale.
4 Dresser dans les coupes, laisser reposer en chambre froide pendant 1h30. Servir très frais.
2+5 min
BE
1 Giet de koude melk (2°-5°C) in de mixerkom.
2 Voeg de poederbereiding aan de koude melk toe en meng totdat het geheel perfect homogeen is.
NL
3 Klop 2 minuten met een mixer op lage snelheid en vervolgens 5 minuten op maximale snelheid.
4 Giet in porties en laat in een koude kamer (3°-7°C) rusten gedurende minimum 1u30. Zeer koud serveren.
7'
3'
FR BE
Préparation en poudre pour Mousse au Café
Ingrédients : dextrose, lait écrémé en poudre, matière grasse végétale hydrogénée, amidon modifié, colorant (E150c), sirop de glucose, émulsifiant (E472a), café soluble (2,5%), gélifiants : cellulose, sulfate de calcium, alginate de sodium, alginate de calcium; stabilisant (E450).
Peut contenir des traces de fruits à coque, œufs, soja, blé.
Bien refermer après ouverture et utiliser dans les meilleurs délais - A conserver dans un endroit sec et frais dans son emballage d'origine.
A consommer de préférence avant fin :
Voir la date indiquée en dessous de l'étui.
VALEURS NUTRITIONNELLES moyennes
Gemiddelde VOEDINGSWAARDEN
Pour 100 g de préparation en poudre
Voor 100 g poederbereiding
Pour une portion de 100 ml de produit préparé avec du lait demi-écrémé
Voor een portie van 100 ml bereid met halfvolle melk
Energie / Energie 1722 kJ 408 kcal 247 kJ 58 kcal
Protéines / Eiwitten 2,4 g 1,2 g
Glucides / Koolhydraten 80,9 g 10,4 g
dont sucres / waarvan suikers 75,7 g 9,8 g
Lipides / Vetten 7,8 g 1,3 g
dont saturés / waarvan verzadigd vet 7,7 g 1,1 g
Fibres alimentaires / Voedingsvezels 1,7 g 0,2 g
Sodium / Natrium 0,34 g 0,05 g
FROM PROFESSIONAL TO PROFESSIONAL
Nestlé PROFESSIONAL
® Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.
NUTRITIONAL COMPASS ®
Contact our Professionals
FR Nestlé Professional
Infoconseil : 0 810 065 065
(Coût d'un appel local depuis un poste fixe)
Nestlé France
7 Bd Pierre Carle BP 900 Noisiel
F-77446 Marne La Vallée Cedex 2.
BE LUX Nestlé Professional
(+32) 02 529 55 30
Rue de Birminghamstraat 221
1070 Bruxelles - Brussel
NL Nestlé Customer Service
(+31) 20/569 94 09 Postbus 12365,
1100 AJ Amsterdam.
www.nestleprofessional.com

NOM :
Prénom :
Classe :

Mme MARTINS
Situation professionnelle 4
~ _ _ ~

08.2012 L 11330186 12:28
A consommer de préférence avant fin : Ten minste houdbaar tot einde :
Mousse au Café
Poederbereiding voor koffiemousse
9 002100 033897
1,5kg e
Fabriqué en Autriche.
Geproduceerd in Oostenrijk.

1*Repérer les informations suivantes sur l'étiquette de l'emballage :

1	La dénomination de vente	5	La quantité nette
2	La liste des ingrédients	6	Le nom et l'adresse du fabricant
3	Le lot de fabrication	7	L'étiquetage nutritionnel
4	La date de consommation	8	Mode d'emploi

2*Calculer les proportions suivantes :

Quantité de poudre En Kg	**Quantité de lait En L**	**Quantité de préparation totale en L**	**Nombre de mousses totales en unités**
0,250 Kg			
	2L		
			260 u
			200 u
0,750 Kg			
		13 L	

Activité 4 : La poche à douille

Utiliser une poche à douille

1*Visionner la vidéo suivante puis compléter la fiche technique de la poche à douille :

http://www.youtube.com/watch?v=KQPj_BU8wBU

FT : Utiliser une poche à douille

Préparer le matériel	 _ + Ciseau et 2 Cornes
Tenir la poche avec sa main gauche pour les droitiers (et inversement pour les gauchers) **Insérer la _ _ _ _ _ _ _ _ au fond de la poche puis retourner une partie de la poche sur le _ _ _ _ _ _ _ _ _**	
Remplir la poche de préparation à l'aide d'une **_ _ _ _ _ _ _ _ _ _**	
Poser à plat et pousser la préparation vers la douille à l'aide de l'autre corne	
Faire tourner la poche à douille dans sa main de façon à exercer une pression sur la préparation puis couper le bout de la poche	

NOM :
Prénom :
Classe :

Mme MARTINS
Situation professionnelle 4
~ _ _ ~

Activité 5 : Le batteur mélangeur

Enoncer la fonction et le principe de fonctionnement du batteur mélangeur
Décrire la fonction de chaque organe du batteur mélangeur
Utiliser et entretenir le batteur mélangeur en toute sécurité

Le batteur mélangeur est un équipement mécanique qui sert à :

_ (Blancs en neige, Mousse chocolat, Mayonnaise)

_ (Pâte à gâteaux, Pâte à crêpes, Crème épaisse)

_ (Pâte à pizza, Pâte à pain, Charcuterie)

Pour cette activité, le professeur projette au tableau le nom des organes un par un (en enlevant le précédent à chaque fois). Le matériel a déjà été présenté en TP. Les élèves placent les mots au fur et à mesure.

1*Retrouver le nom et la fonction de chaque outil du batteur mélangeur :

Outils	Nom	Fonction	Exemples
			Blancs en neige Mousse chocolat Mayonnaise
			Pâte à gâteaux Pâte à crêpes Crème épaisse
			Pâte à pizza Pâte à pain Charcuterie

2*Associer les étapes entre elles et compléter les informations à l'aide des mots suivants :

Avant	❍	❍ Vérifier que l'appareil soit _ _ _ _ _ tension Mettre la matière d'œuvre dans la cuve Mettre l'outil dans la cuve Monter l'appareil Mettre l'appareil _ _ _ _ _ tension
Pendant	❍	❍ Tourner le bouton de la minuterie Appuyer sur le bouton « _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ » Ajouter éventuellement des ingrédients en cours de fonctionnement en arrêtant la machine et en abaissant la cuve Appuyer sur le bouton « _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ »
Après	❍	❍ Baisser la cuve Retirer l'outil Retirer la cuve et vider son contenu Entretenir (Voir la fiche technique de l'entretien du BM)

3*Compléter le tableau ci-dessous :

Risques professionnels liés à l'utilisation du BM	Prévention à mettre en place lors de l'utilisation

Activité 6 : Le risque électrique

Utiliser un équipement électrique en toute sécurité

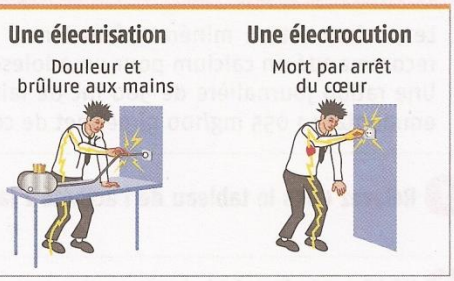
1*Préciser s'il est juste de dire « je me suis électrocuté car j'ai manipulé un appareil électrique avec les mains mouillées ». Justifier et corriger si nécessaire (document 1) :

_ _

_ _

DOCUMENT 1 **Le corps humain est un conducteur**

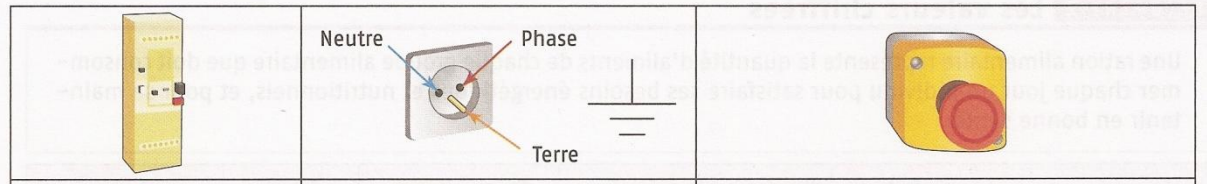
Le corps humain, composé de 70 % d'eau, est conducteur d'électricité. Le courant que nous utilisons est dangereux pour l'homme. Le circuit électrique comporte au moins deux fils conducteurs « aller » et « retour » par rapport à la source électrique. En touchant ensemble les deux fils, ce qui provoque un court-circuit, le courant passe dans le corps. Même en ne touchant qu'un fil, le sol fait office de deuxième fil, le courant traverse aussi le corps.



Sciences appliquées – Editions Foucher – ISBN : 2-216-11417-7

2*Nommer les dispositifs de sécurité à l'aide des termes suivants :

Coup de poing d'arrêt d'urgence *Prise de terre* *Disjoncteur différentiel*



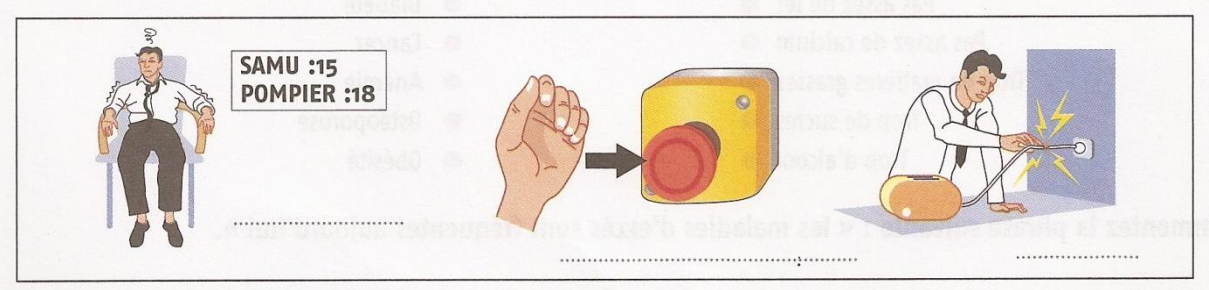
Sciences appliquées – Editions Foucher – ISBN : 2-216-11417-7

3*Retrouver le dispositif correspondant à chaque rôle :

Dispositif	Rôle
	Il permet de couper l'alimentation électrique d'un coup sec sur le bouton-poussoir en cas de situation urgente
	Conducteur enterré assurant une liaison électrique avec la terre
	Il protège les circuits électriques contre les surintensités dues aux surcharges ou aux courts-circuits

Sciences appliquées – Editions Foucher – ISBN : 2-216-11417-7

4*Numéroter les actions selon l'ordre chronologique et trouver un titre aux schémas ci-dessous :

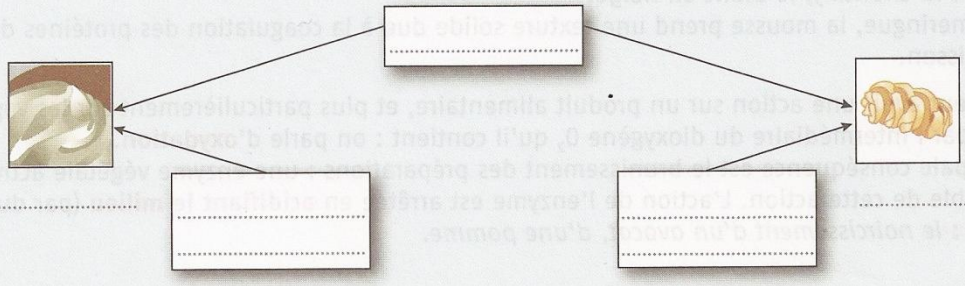


Sciences appliquées – Editions Foucher – ISBN : 2-216-11417-7

Activité 7 : S'auto-évaluer

1*Légender les schémas ci-dessous avec les mots soulignés dans le texte :

Une mousse a une texture agréable en bouche : légère, mousseuse, cotonneuse... Pensez à de la Chantilly : Pschitt ! L'air s'« envole » et reste la partie liquide, c'est-à-dire la partie eau et lipide de la crème fraîche qui coule. La texture peut aussi être craquante et croustillante comme dans le cas de la meringue lorsque les bulles d'air sont entourées d'une partie solide, c'est-à-dire eau et protéine coagulée due à la cuisson.



Sciences appliquées – Editions Foucher – ISBN : 2-216-11417-7

2*Compléter la grille de mots croisés ci-dessous :

Verticalement

1. Organe qui s'arrête de battre suite à une électrocution
2. Qualifie le passage du courant électrique au travers du corps humain
3. Protège de la surcharge électrique
4. Tous les appareils électriques doivent y être raccordés

Horizontalement

5. Qualifie le passage du courant électrique au travers qui provoque la mort de la victime
6. Se produit quand 2 fils électriques se touchent